

県つくだ煮組合がキャンペーン つくだ煮に理解深めて

潟上市・出戸小 6年生 33人が参加



つくだ煮について理解を深めてもらうために、県佃煮組合（千田清隆組合長）は、潟上市の出戸小学校（湊弘一校長）の6年生33人を対象にキャンペーンを行った。つくだ煮に関するクイズを行い、県内のつくだ煮業者が作ったワカサギの唐揚げなどをプレゼントした。

全国調理食品工業協同組合が6月29日を「佃煮の日」

と制定したのに合わせ、潟上市昭和のつくだ煮業者4社の経営者らが同日、同校を訪れた。

「県内のつくだ煮業者は何社ある？」「つくだ煮が作られるようになったのは何年前か」などの4択クイズを出題。児童は楽しそうに解答していた。児童からの質問も受け付け、つくだ煮の種類や、お勧めの食べ合わせなどを答えていた。真下海里君(11)は「普段つくだ煮を食べているが、知らないことも多く、いろいろ知ることができて楽しかった」と笑顔を見せた。

千田佐市商店取締役で組合員の千田浩太さん(30)は「潟上市の子なら、つくだ煮の味の違いやうま味分かるように育ってほしい、という思いで開催した」と話した。（佐沢幸徳）

（7月12日(火) 秋田魁新聞より一部抜粋）

給食での食育推進で意見交換 大潟村

大潟村の教育行政の方針について話し合う村総合教育会議が村役場で開かれ、高橋浩人村長や北林強教育長、教育委員らが学校給食における食育の推進をテーマに話し合った。

6月30日に開催。村当局から、本年度から学校給食に村産米粉を使用したギョーザとパスタを取り入れており、ご飯は村産の特別栽培米に切り替え、月に1度有機米で提供しているといった取り組みを報告。学校給食に有機農産物を使用している千葉県いすみ市の事例も紹介した。意見交換では、村当局から「今後有機米の割合を増やしていきたい」との意向が示され、委員から「給食の食育を通じて子どもたちが食に関心を持つことはいいこと」との声があった。

（7月13日(水) 秋田魁新聞より一部抜粋）